

BOLINHO DE CARNE (CROQUETE DE CARNE)

INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída (patinho moído)
1 cebola picada
2 colheres de sopa de margarina
3 tomates picados (sem pele)
2 tabletes de caldo de carne
1 lata de creme de leite
3 ovos
mostarda a gosto
pimenta-do-reino a gosto
2 colheres de catchup
4 1/2 colheres de sopa de farinha de trigo
cebolinha verde picada a gosto

MODO DE PREPARO

Misture a carne com a mostarda, pimenta do reino, o catchup e a cebolinha verde picada.
Refogue a cebola com uma colher de margarina.
Junte a carne moída, frite bem, coloque os tomates, caldo de carne e refogue até que fique bem macio.
Retire do fogo e adicione a outra colher de margarina, o leite, os ovos e o trigo.
Misture bem e torne a levar ao fogo sem parar de mexer até soltar da panela.
Enrole em forma de mini-croquetes, passando-os na farinha, nos ovos batidos e na farinha de rosca.
Fritar á óleo quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43878-bolinho-de-carne-croquete-de-carne.html>